

<<万家粤菜一本通>>

图书基本信息

书名：<<万家粤菜一本通>>

13位ISBN编号：9787543214927

10位ISBN编号：754321492X

出版时间：2008-11

出版时间：星岛图书工作室 格致出版社 (2008-11出版)

作者：星岛图书工作室 编

页数：488

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<万家粤菜一本通>>

### 前言

中国的粤菜源远流长，是中国饮食文化中的精粹，爱好者不遍布神州大地，而且全球开花。广东人最早走出国门，随着他们在五大洲七大洋落脚生根，菜也在全世界遍地开花，从开始的祖传手艺，到酒楼的美味佳。

在亚洲有泰国粤菜、檳城粤菜、日本粤菜、香港粤菜、台北粤、新加坡粤菜，在澳洲有悉尼粤菜，在北美有纽约粤菜、旧金山菜、温哥华粤菜……广东人走到哪里，粤菜发展到哪里，并与地华人的口味相结合，各有拓展，各有创造。

粤菜是值得骄傲的中华民族饮食文化奇葩之一，它也受浙、川菜等其他菜系的影响，又由于最早走出国门，还受到欧美食文化的熏陶，许多菜肴吸收了西式制法，不少菜谱历史悠，弥足珍贵。

《万家粤菜一本通》以广州粤菜为主，同时兼容并蓄，吸收了外粤菜精彩部分，有的菜谱来自于海外华埠中文报章的剪报，的菜谱来自于海外的世代家传秘方，有的是来自酒楼不识字大厨世代口耳相传，为数不少的菜谱有近百年历史。

## <<万家粤菜一本通>>

### 内容概要

粤菜系是我国八大菜系之一，由广州菜、潮州菜和东江菜组成、其形成和发展与广东的地理环境、经济条件和风俗习惯密切相关。

广东地处亚热带，濒临南海，雨量充沛，四季常青，物产富饶，故广东饮食一向得天独厚。

早在西汉“淮南子·精神篇”中便载有粤菜选料的精细和广泛，可见千余年前的广东人已经对用不同烹调方法烹制不同的口味游刃有余。

如今，粤菜更是广采“京都风味”、“姑苏风味”和“扬州炒卖”之长，贯通中西，扬名海内外。

## &lt;&lt;万家粤菜一本通&gt;&gt;

## 书籍目录

粤菜烹调炮制基本技法粤菜专用名词注解清奇上品烩煨生刮蟹肉大翅银河幻影双星叙会燕窝鹧鸪粥炒卤凤袖罗裙珊瑚玉乳真假鹌鹑松春明花锦绣八珍炒鳝胶桂花炒翅新饌贯全球金华玉树鸡万宝来朝炖吉祥花放清水燕窝炖瘦肉奇花吐艳乳猪扒鲍翅煎炸柠檬煎软鸭千层云集酥炸冬菇煲煮蚝油鲍甫蟹黄生翅蟹黄扒甘笋金玉满堂蟹黄扒官燕生焗鼎湖上素海鲜野味烩煨鱼蟹钳烩燕窝桂花鱼肚炒菜心炒金银鳗鱼豉椒炒鲜鲍群儿弄蝶芙蓉炒蟹粉芙蓉炒瑶柱龙虾鸡片西兰花虾球炒禾虫西樵炒蛇片生鱼片连汤蒸炖豉汁蒸三黎鱼豉汁蒸银鲳鱼中山蒸龙利筒宝贵有余大厦良财发财好市龙穿凤翼蒸龙虾蒜子瑶柱甫清蒸大乌头太平蒸蟹饼老虎鱼虾蟹番茄煮红衫鱼蛤蜊炖蛋虾籽笔(春)笋花眉豆脑肉皮炖生开蚬肉冬瓜火腿油豆腐炖油追淮山鸡脚炖翅裙炖禾虫煎炸酸梅豆豉煎封池鱼鸡蛋煎海胆煎封黄脚腊古式干煎虾段新法酥煎虾碌西煎明虾珍珠石斑沙律明虾球醋子石斑生烧带子生炸鲜鲍鱼炸生蚝油泡香滑石斑球大地鲳鱼球煲煮水面筋火腿煮石斑头杏露黄鱼头海鲜豆腐汤虾籽扒海参郊外砂锅鱼头太平煲肉蟹潜水龙花眉豆红枣煲禾虫干生煲狗肉烧烤上海风味烤蜻子市桥烤甲鱼生烧乳鸽焗焗酿东风螺香滑石斑球焗沙追檬柠乳鸽白灼中虾白灼螺片河鲜家禽烩煨市桥菊花烩鱼云羹云英奶儿鸡蟹黄扒珍珠笋炒炒塘虱球虾公炒十菜禾秆珍珠蜘蛛虾仁炒马鞍鳝鸡蛋虾仁四川虾仁玻璃虾仁蒸炖豆豉鸡文昌鸡蚝油手撕鸡中式葡国鸡中式咖喱鸡荷香鸡梅子蒸鸭八宝鲜陈鸭子姜鸭金银八宝碎扣鸭贵妃鸡蜜糖鸡土豆炖子鸡鸡鲍翅冬笋炖鸡香露炖鸡柱侯鸡响螺炖鸡顺境炖鸡坛子鸭嘉积鸭霸王鸭鲜栗炖鸭花胶炖水鸭糯米炖鲤鱼市桥网油炖廉鱼苦瓜炖三黎佛山盘龙鳝酸杨桃子姜蒸青鱼尾第二度生仁面新子姜蒸青鱼心咸鱼油豆腐清蒸青鱼心蒜茸豆豉酸梅蒸青鱼心原豉猪油渣蒸土鲮鱼蒸边鱼清蒸土鲮鱼孔老沙鱼煎炸三夹子鸡铁扒鸡潮洲酥皮八宝鸭山药鸭八块子鸡酥鸡脆皮糯米鸡骨香鸡棋子鸭龙井鸭茨菇煎青鱼肠炸嫩豆腐煮鱼炸鲮鱼球旧式豆豉鱼新式豆豉鱼酥炸鲮鱼球熏鱼大良金钱蟹盒炸面鸡蛋煎青鱼肠煲煮红豆煲鲤鱼乌豆煲塘虱胜瓜油豆腐煮青鱼双蒸米酒煮大头鱼茄瓜煮鱼酸菜豆腐乌鱼汤鱼头豆腐大良酥鲫鱼花生正菜焗鲤鱼头姜葱焗鲤鱼浸卤猪油浸肥鸡豉油鸡太爷鸡五柳青鱼与西湖醋鱼烧烤烧金钱鸡烤红鸭挂炉鸭大马站烧腩焗客家盐焗鸡广帮盐焗鸡海帮贵妃鸡沙锅焗鸡西式葡国鸡瓦锅柠檬焗肥鸡西式咖喱鸡葱油焗鸡葱油焗大鳝元蹄肉排炒卤烤银果炒牛肉陈皮扒无骨鸭脚蓑衣牛肉虾酱通心菜牛肉蚝油牛肉白云猪手生烤羊腩蒸炖半生熟木瓜扣肉梅子蒸排骨干葱炖猪排香露羊头蹄桂圆肉淮山枸杞炖羊肉炖猪脑煎炸虎穴藏猪牛扒潮洲扣肉炸酥肉吉利牛肉煲煮孔老沙元蹄东坡肉罗宋牛脚狗肉元蹄焗煮猪手坛子肉焗烧羊腩煲炖高汤煲煮罗宋牛尾汤番茄胡萝卜土豆煲牛腩咸菜水豆腐鱼尾汤白瓜煲鱼尾汤鲜陈鸭肾煲冬瓜汤罗宋猪脚汤枸杞菜窝蛋牛肉丸汤清水腊鸭煲冬菇汤泥鳅水豆腐煲冬瓜汤清水豆腐肉片煲山斑鱼汤凤果煲鸡清水瑶柱煲双冬汤大地鱼煲节瓜清补凉煲双脚汤新罗宋汤枸杞菜锅蛋鱼片汤青萝卜煲不见天生薏米瑶柱陈肾冬瓜煲老鸭煲炸酿猪大肠家庭煲鲤鱼头中山煲三脚双头豆腐汤红白豆腐汤清水咸鱼头煲节瓜汤水豆腐冬瓜煲鱼尾汤生熟地桂圆肉煲猪肉眉豆煲猪尾大马站菜淮山角响螺头煲鸡脚柴鱼红枣煲老白瓜咸鱼头水豆腐节瓜汤生鱼骨煲汤古普赛汤生鱼猪蹄煲金银白菜鸡煲翅冬瓜加米鲜荷叶煲老鸭钵酒煮乳鸽胎韭菜虾酱鸡肠沙锅豆腐鸡茸瑶柱菊花石斑羹大红宝石羹生煮火鸭芥菜汤全家福炖真正一品锅和合鸳鸯水面筋咸鱼头炖五花腩凉瓜炖滑肉丸冬瓜炖肉丸冬虫夏草响螺炖水鸭番茄炖滑肉丸生炖澳洲羊腩水面筋冬菇炖火腿腩淮山枸杞炖乳鸽胎淮山枸杞炖羊头蹄鱼翅炖鸡长寿双乳鸽北芪党参凤足炖羊头蹄鲜栗炖猪手冬虫夏草水鸭炖胎蛇冬虫夏草炖鸡香蕉炖大鳝高丽参炖牛骨髓雪耳炖鸡子瓜瑶炖鸡高丽参炖三蛇清炖水鱼鸡生肠炖酒冬虫夏草炖鹧鸪蓬菜幻影鹧渡金桥三脚炖冬瓜汤点心米饭烩粟米鸡粒饭粟米烩柱羹炒市桥鱼茸炒沙河粉生炒糯米饭家乡炒米粉各式炒面厦门炒米粉干炒牛河肉丝炒面蛋炒饭蒸炖荔芋扎荷叶饭东莞荷叶饭粉卷鲜虾饺子东江叉烧包山竹牛肉烧卖萝卜糕西洋菜牛肉烧卖南乳扣肉卷百年好合奶汁猪油包蚝油叉烧包灌汤包盘咸粉甜酥杏仁鲜虾烧卖市桥白烧卖八宝炖甜木瓜煲煮红豆煲莲藕汤腊鸭粒煲章鱼饭青鱼肠煲饭瑶柱煲鸡饭桂花荔芋茸生滚牛杂粥生煮及第粥枣泥甜菜露锅面冰花栗泥露生煮青鱼肠粥上汤水饺芝麻糊杏仁茶生奶甜冻煎炸大良野鸡卷虾多士荔芋蟹盒百花酿鹌蛋香酥卷拌滑蛋章鱼饭菇瑶拌面过桥米粉姜葱拌面拔丝苹果素斋家常菜烩煨粟米烩肉粒八珍烩冬茸六根清静瑶柱卷心菜烩粟米雪姑七友奶汤烩津菜粟米烩豆腐风雪一凡僧罗汉斋炒翻炸油条白粟米韭菜炒滑蛋炒腊肠松润肠炒生鱼片成酸菜炒牛玄炒豆角膏炒锦卤凉瓜炒猪什冬笋炒腊鸭蒿茭白炒生鱼片炒羊肉丝花生咸菜炒肉丁南乳肉脆花生小炒假大地鱼炒咸鱼白瓜炒猪头肉冬笋鹅片炒菜远山水豆腐椒酱肉香芹菜咸酸菜荷

## &lt;&lt;万家粤菜一本通&gt;&gt;

兰豆炒鹅肠味菜炒玻璃鸡肠冬笋炒牛肉雪菜双丝滑蛋鲜虾仁银果炒三丁油条炒牛肉佛法飘香斋生炒排骨斋炒生奶黄豆芽刹牛肉松奶油生菜心客家炒腰花黄埔炒蛋西施炒蛋油泡鲜奶横行海陆空凤凰绿豆芽炒肉丝鼓汁油泡玻璃鸡肠炒排骨生炒甘腩蒸炖菊花猪脑羹空心肉丸红绿藕丸冲菜刹牛肉粉丝底酸笋蒸鱼头云冲菜刹牛肉油条底新会酿苦瓜蒸酿豆腐润瑶柱刹肉饼地力黑木耳蒸牛肉饼老少平安菜鸡粒扒豆腐粉丝虾米蒸蛋滑蛋蒸鱼片佛法蒲团青磬红鱼云盖中秋月云南米砂肉成鱼汁蒸肉饼燕液彩禽青萝卜扒肉丸番瓜炖肉圆茄子炖鱼腐冬瓜炖滑肉丸普渡冬瓜盅岁末拜神斋粉丝瑶柱冬菇炖节瓜丝原盅炖新北菇冬瓜面筋炖火腿花县木耳肴苦瓜炖蛋长生炖青菜酱节瓜面筋炖火腿肘子鸡项炖冬瓜盅炖冬瓜盅万宝来朝果汁炖牛腩凉瓜炖排骨煎炸铁扒鹤鹑锅贴豆腐家庭煎鱼角青鱼肠煎藕饼陈村虾煎饼锅贴豆腐炸酿茭白鸡粒方甫土豆方甫(斋菜)脆皮酿豆腐古式网油烧腰卷酥炸脆肝鱼皮花生新式网油烧腰卷纸包猪润太史豆腐与佛有缘锅烧鸡蛋客家佬酿炸蛋鸡子戈渣与八珍豆腐百花鸡球荔浦芋角煲煮翡翠柱侯鹤鹑咸酸菜面筋煮鱼脯蟹烧茄子猪肚怀胎自璧无瑕芙蓉翅糊茄煮牛肉合桃露鸡汁槟榔七锦豆腐咸蛋节瓜煲鱼尾汤家庭煲牛展扒酿节瓜瑶柱扒节瓜腩假元蹄红豆荷叶煲老冬瓜芥菜头焖排骨顽石点头卤拌酿卤猪肚卤味凉拌虾米凉拌茭白凉拌豆腐川菊红鱼汤柚皮烧烤焗烧鸭脚包北菇烤鹅掌市桥网油焗鸡肝姜葱猪肝五香乳鸽焗猪肝冬菇焗生鱼

## &lt;&lt;万家粤菜一本通&gt;&gt;

## 章节摘录

市桥网油炖廉鱼说到“廉鱼”一般认为是鱼中下品，食味腥而带木，广州甚多，因其不甚好吃，所以价格很便宜，一般人都制成酸甜来吃。

因其味腥，清蒸或炒鱼片是没有人做的。

烹制酸甜廉鱼不是最好方法，只有网油炖廉鱼才是一个最佳的烹饪方法。

就因为廉鱼味腥，所以最适宜用网油配制，再加上南乳、蒜头、陈皮，其腥味就可以消除，为使其入味，采取炖的方法。

廉鱼和甘鱼大同小异，两者都是有须没鳞的鱼类，甘鱼色带奶白，而廉鱼略带黑色，这亦是两者的区别之处。

然而甘鱼和廉鱼的食味则不同。

[用料]廉鱼一斤四两，网油六两，南乳半块，蒜头六两，陈皮半个，生盐二钱，白砂糖一钱，古月粉少许，生姜一钱，老抽五六滴。

[制法]（一）将廉鱼一斤四两用少许生盐洗刷，去除鱼潺（粘在身上滑滑的东西），不用斩开，要原条，只剥去其肠脏，留后用。

（二）猪网油六两用温水洗净之（洗猪网油必须用温水。

因网油内常隐藏着猪毛，用温水洗之猪毛很容易脱出）。

洗净后先预备漏勺一只将之翻转，然后把洁净的网油放在上面，待其水分自行流去，留后用。

（三）南乳半块用碗盛着，然后捏烂成茸，蒜头六两剥去衣要原粒。

陈皮半个先用冷水浸至发软，然后剁烂成茸。

生姜一钱刮去姜皮后亦剁烂成茸。

全部留后用。

（四）各料备受后将蒜头和陈皮茸、生姜茸、生盐、白砂糖、古月粉、老抽等佐料全部放入南乳内同拌匀之，然后将之涂在鱼上，然后将网油把鱼卷好，放在一个瓦盘中，不用放水，最后隔水炖两小时左右。

不论任何火候，只要水沸滚即可炖熟，此菜即成。

苦瓜炖三黎沪人称三黎为“鲟鱼”，大约它是有时间性的产品，所以得此名。

三黎是夏季才有产生的，上海人很喜欢这款，“网油鲟鱼”、“豉汁炖鲟鱼”在上海酒楼都是作为夏令食谱，不太合胃口。

其实“苦瓜炖三黎”确另具风味，因三黎与普通海鲜之味不同，而苦瓜亦为瓜类中具有特异的味，两者相配，其吃法亦不同一般。

三黎鱼腥味甚大，如果烹制无方，便感觉没有什么好吃。

只有烹制得宜，同时又注意配料，才能获得佳味。

[用料]三黎鱼十两，苦瓜十二两，生葱二根，蒜头四粒，豆豉三钱，生姜一钱，白砂糖少许，双蒸酒半调羹，老抽八九滴，生盐一钱三分半。

[制法]（一）先将苦瓜剖净去核切开一件件（如麻将牌形），然后用放入苏打（花生肉大小）的沸水把苦瓜烧滚约七秒钟（即出水）后拿起来用清水泡之，使其苏打味去尽，然后用漏勺盛着，沥干水分，留后用（苦瓜“出水”时放入苏打，瓜肉必青绿）。

（二）把蒜头四粒去衣，剁烂成茸，豆豉洗净剁烂（即成蒜茸豆豉）。

（三）生姜一钱，剁成姜末，生葱二根去头尾，洗净切开一段一段，留后用。

（四）三黎鱼洗净去鳞，不去鳞亦可，随意。

炖的方法有粘干粉炸透后再炖，或亦有生炖的，如果不是生猛的三黎，宜炸透再炖为佳，如果是新鲜的生猛三黎，可以生炖。

（五）各样备受后，开始炖的工作，先烧红锅，放入生油三调羹，再把蒜茸、生姜、豆豉爆透，将生猛的三黎放入兜二三下。加入双蒸酒，随即加入水一饭碗，并同时把白砂糖、生盐、老抽全部放入，苦瓜亦随即放在边缘，盖上锅盖炖之，用猛火炖约五分钟左右，把盖掀离，如果锅里水分所剩不多，随即加入少些豆粉水即成。上碟。

<<万家粤菜一本通>>

佛山盘龙鳝[用料]原豉酱，南乳，蒜茸，白砂糖，露酒，网油，陈皮。

[制法]（一）先将原条大鳝剖开，用生盐擦透，将黏液洗净，切开一段一段一连串模样。

（二）把以上配料与鳝同拌匀，并将猪网油把鳝卷起来，用瓦盘盛着，炖一个小时候左右，然后将原汁打芡，或用绍菜垫底，或用生菜垫底。

注：凡遇冰过的水鳝，必须多炖三十分钟，因为冰水鳝其身必软，所以必须多炖些时间。



## <<万家粤菜一本通>>

### 编辑推荐

《万家粤菜一本通》以广州粤菜为主，同时兼容并蓄，吸收了海外粤菜精彩部分，有的菜谱来自于海外华埠中文报章的剪报，有的菜谱来自于海外的世代家传秘方，有的是来自酒楼不识字的大厨世代口耳相传，为数不少的菜谱有近百年历史。

书中不少粤菜秘经，既操作简便，又颇为鲜见，饕餮者看了菜谱就会口舌生津，更不用说大快朵颐、消受一番。

粤菜三大构成“广州菜”如白切鸡、白灼海虾、明炉乳猪、挂炉烧鸭、红烧大裙翅、清蒸海鲜……“潮州菜”如烧雁鹅、护国菜、清汤蟹丸、油泡螺球、缙纱甜肉、太极芋泥……“东江菜”如盐焗鸡、黄道鸭、梅菜扣肉、牛肉丸、海参酥丸……



<<万家粤菜一本通>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>